

**DIRETTORE DELLA STRUTTURA COMPLESSA
U.O.C. SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

Ruolo: Sanitario

Profilo: Medici – Biologi - Chimici

Disciplina: Igiene degli alimenti e della nutrizione (Area di Sanità Pubblica)

PROFILO DEL DIRIGENTE DA INCARICARE

L'Azienda ULSS n. 1 Dolomiti

A seguito della riforma del sistema sanitario regionale veneto, approvata con L.R. 25 ottobre 2016, n. 19, a decorrere dal 1° gennaio 2017 l'assetto organizzativo delle Aziende U.L.S.S. del Veneto è stato ridefinito; in particolare, l'Azienda U.L.S.S. n. 1 di Belluno ha modificato la propria denominazione in "Azienda U.L.S.S. n. 1 Dolomiti" incorporando la soppressa Azienda U.L.S.S. n. 2 di Feltre.

L'estensione territoriale dell'Azienda ULSS n. 1 Dolomiti corrisponde alla Provincia di Belluno, che si sviluppa su un territorio, prevalentemente montano ed articolato in vallate, di 3.610,20 km², comprendente n. 61 Comuni.

Le caratteristiche geomorfologiche ed orografiche fanno sì che vi siano alti indici di dispersione abitativa e bassa densità demografica. Gli abitanti sono 203.585; la densità abitativa è pari a 56,39 abitanti/km². Il territorio è caratterizzato anche da un alto indice di vecchiaia.

Il territorio è organizzato in due Distretti, quello di Belluno (Distretto di Belluno) e quello di Feltre (Distretto di Feltre), ai quali afferiscono i Comuni appartenenti alle rispettive Aziende ULSS esistenti anteriormente alla data di entrata in vigore della L.R. n. 19 del 2016. Il bacino di utenza è esteso a n. 8 Comuni della Provincia Autonoma di Trento.

Il Dipartimento di Prevenzione, l'U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e il contesto in cui opera.

L'U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) fa parte del Dipartimento di Prevenzione.

Il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ULSS n. 1 Dolomiti, secondo l'attuale assetto organizzativo definito dall'Atto Aziendale, è articolato nelle seguenti unità operative:

- U.O.C. Servizio di Igiene e Sanità Pubblica (SISP)
- U.O.C. Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)
- U.O.C. Servizio di Prevenzione Igiene e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SPISAL)
- U.O.C. Servizio di Medicina Legale
- U.O.C. Servizio Veterinario di Sanità Animale
- U.O.C. Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati
- U.O.C. Servizio Veterinario di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche
- U.O.S.D. Servizio di epidemiologia
- U.O.S.D. Servizio Attività motoria;
- U.O.S. Professioni sanitarie del Dipartimento di Prevenzione.

Il Dipartimento di Prevenzione e le Unità Operative che lo costituiscono operano mediante articolazioni "centrali", competenti per l'intero territorio dell'Azienda ULSS n. 1 Dolomiti, e mediante

articolazioni "territoriali", competenti per specifiche aree territoriali. Queste ultime risultano indispensabili in relazione alle specificità aziendali relative alle caratteristiche geomorfologiche ed orografiche e al contesto socio-economico ed istituzionale. Le attività delle Unità Operative che compongono il Dipartimento di Prevenzione vengono, quindi, garantite a livello distrettuale, assicurando una risposta uniforme ai bisogni del territorio.

L'U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione fa parte, inoltre, del Dipartimento funzionale di Sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare, assieme alle UU.OO.CC. Servizio Veterinario di sanità animale Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati e Servizio Veterinario di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche.

L'U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione svolge, nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione, funzioni finalizzate a prevenire i danni alla salute legati all'alimentazione. E' compito istituzionale dell'U.O.C. S.I.A.N.

- tutelare il diritto alla salute del cittadino tramite la sorveglianza circa la qualità, sicurezza igienica e nutrizionale degli alimenti, sia tramite il controllo ispettivo previsto dalle normative vigenti, sia favorendo la formazione del personale preposto alla produzione e distribuzione di alimenti e bevande;
- contrastare i fattori di rischio nutrizionale attraverso l'informazione e l'educazione sanitaria dei singoli e della popolazione, raccogliere i dati epidemiologici, in collaborazione con le altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione, sulla prevalenza delle patologie croniche degenerative legate all'alimentazione;
- il controllo delle acque potabili.

Area Igiene degli alimenti

L'Area igiene degli alimenti eroga prestazioni rivolte alla tutela del consumatore ed alla sicurezza alimentare; si occupa del controllo igienico-sanitario ufficiale delle imprese alimentari, dei prodotti alimentari, delle bevande e delle acque potabili e minerali; attua la prevenzione ed il controllo delle tossinfezioni alimentari, sorveglia sul corretto impiego dei prodotti fitosanitari, offre consulenza al consumo dei funghi.

In particolare, le attività relative alla sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti comprendono i controlli previsti dalla legislazione alimentare vigente e dalla normativa regionale, tra i quali le ispezioni, per la verifica dei requisiti igienico-sanitari delle imprese alimentari e il campionamento di alimenti. Le principali attività svolte nell'ambito dell'igiene degli alimenti sono:

- registrazione delle Aziende Alimentari su data-base regionale, nonché nei casi previsti il Riconoscimento;
- rilascio di certificati per l'esportazione di alimenti nei paesi extra europei su richiesta delle Aziende, previa verifica della conformità dello stabilimento ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- controllo della qualità dell'acqua fornita al consumo umano ed effettuazione di campionamenti dell'acqua potabile immessa in rete nell'acquedotto pubblico; - realizzazione di attività formative rivolte agli Operatori della Ristorazione;
- verifica preliminare alla realizzazione e/o modifica di imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, commercio e somministrazione di alimenti di origine non animale e di bevande;
- controllo ufficiale dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, commercio e somministrazione di prodotti alimentari e bevande, additivi alimentari, integratori alimentari, materiali ed oggetti destinati a contatto con alimenti (M.O.C.A.);
- campionamento di matrici alimentari e non, prodotte e commercializzate nelle sopraindicate tipologie di attività;
- gestione del sistema di allerta comunitario e degli esposti relativi all'igiene e salubrità degli alimenti;
- gestione delle segnalazioni di malattie a trasmissione alimentare (indagini epidemiologiche);
- informazione ed educazione sanitaria relativa all'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari;

- elaborazione di proposte per la formazione e aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo.

Area Igiene della nutrizione

L'Area Igiene della nutrizione svolge attività dirette sia a conoscere e monitorare nel tempo le abitudini alimentari in età scolare, sia a valutare sotto il profilo nutrizionale i menù forniti dalla ristorazione collettiva. Gli interventi di educazione alimentare proposti in ambito scolastico sono diretti anche a favorire il consumo di alimenti salutari. L'attività comprende, altresì, iniziative mirate a promuovere corrette abitudini alimentari e motorie nella popolazione e l'attuazione di interventi informativo-educativi rivolti sia a gruppi di individui, sia a singoli soggetti.

Le principali attività svolte nell'ambito dell'igiene della nutrizione sono:

- sorveglianza nutrizionale: raccolta di dati epidemiologici, consumi e abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione;
- consulenza nutrizionale individuale o in gruppo applicando il colloquio motivazionale nutrizionale. Il counseling nutrizionale è una tecnica nella quale l'utente è incoraggiato a diventare un collaboratore attivo nel processo di cambiamento comportamentale;
- interventi di promozione della salute in ambito nutrizionale, rivolti a gruppi di popolazione (studenti, insegnanti, genitori, anziani, alimentaristi);
- attività di controllo sulla ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, assistenziale), valutazione dei menù nella ristorazione scolastica e assistenziale, predisposizione dei menù patologici e valutazione di capitolati di appalto;
- rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche e con i medici di medicina generale.

L'organico dell'U.O.C. S.I.A.N. è costituito da diverse figure professionali, che operano in modo integrato: medici, assistenti sanitari, tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, amministrativi.

Si riportano alcune attività specifiche dell'U.O.C. S.I.A.N.:

AREA IGIENE DEGLI ALIMENTI	ATTIVITA'
Produzione primaria e prodotti fitosanitari	Rilascio autorizzazioni e abilitazioni alla vendita e all'uso (23 ditte con rivendita fitosanitari presenti nel territorio aziendale)
	Controlli su utilizzatori (2381 ditte che possono utilizzare i prodotti fitosanitari – 8 controlli/anno)
Imprese alimentari: Attività produttive e di trasformazione, pubblici esercizi, attività commerciali, attività di ristorazione collettiva, Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti	Registrazione delle aziende (3.206 aziende con sede fissa già registrate e circa 700 registrazioni/anno di feste popolari/manifestazioni temporanee)
	Campionamenti (231/anno campionamenti di alimenti)
Acque potabili e minerali	Controlli e campionamenti (517 sorgenti pubbliche e circa 200 sorgenti private a servizio di rifugi/ristoranti/alberghi - 391 punti di prelievo su acquedotti pubblici - 1.400/anno campioni di acque)
Ispettorato micologico	Controlli e consulenze per la verifica della commestibilità dei funghi freschi in ambito commerciale e privato
Allerte alimentari RASFF	Gestione delle allerte per alimenti di origine non animale
Malattie trasmesse da alimenti	Indagini, ispezioni, campionamenti per la prevenzione e il controllo
Comunicazione	Portale aziendale

AREA IGIENE DELLA NUTRIZIONE	ATTIVITA'
Sorveglianza nutrizionale	Epidemiologia nutrizionale, studi, rilevamenti su consumi e abitudini alimentari
Educazione alimentare	Promozione di iniziative per il miglioramento degli stili di vita
Ristorazione collettiva	Controlli su menù, qualità nutrizionale, gestione delle diete speciali dei pasti forniti nella ristorazione collettiva
Dietetica preventiva	Consulenza dietetico nutrizionale

Profilo del dirigente da incaricare

Il candidato deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito di un Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, mostrando di possedere competenze e conoscenze specifiche. Il candidato, inoltre, deve dimostrare di essere in possesso di competenze per l'esercizio delle funzioni di direzione e organizzazione dell'U.O.C. e, quindi, nella gestione diretta delle risorse umane, materiali e finanziarie assegnate.

Nello specifico, le competenze richieste al Direttore dell'U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione sono le seguenti:

Aspetti manageriali

Il Direttore deve conoscere:

- i concetti di *mission* e *vision* dell'organizzazione aziendale e saperli contestualizzare nel proprio ambito operativo, promuovendo lo sviluppo e la realizzazione degli obiettivi dell'Azienda;
- le fonti dei dati epidemiologici e gestionali disponibili e gli indirizzi di sviluppo del settore, al fine di identificare e promuovere attivamente cambiamenti professionali, organizzativi e relazionali sostenibili e utili alla realizzazione della *mission* dell'U.O.C. e dell'Azienda nel suo complesso;
- l'Atto Aziendale e la sua articolazione, il modello organizzativo del Dipartimento di Prevenzione;
- i principi e le tecniche di una progettazione efficace per la pianificazione e la realizzazione di interventi di prevenzione di qualità;
- le tecniche di budgeting, al fine di collaborare attivamente alla definizione del programma di attività dell'U.O.C. e alla realizzazione delle attività necessarie al perseguimento degli obiettivi assegnati;
- le tecniche di gestione delle risorse umane, al fine di programmare, inserire, coordinare e valutare il personale dell'U.O.C. relativamente a competenze professionali e comportamenti organizzativi.

Il Direttore deve avere:

- consolidata esperienza nella gestione delle attività e delle problematiche di una U.O.C. S.I.A.N. (analisi dei bisogni, progettazione e realizzazione di interventi di prevenzione, progetti di promozione della salute, campagne di informazione pubblica, attività di informazione e formazione, ecc.);
- capacità di interazione con altre strutture intra e interdipartimentali aziendali e con altri soggetti esterni all'Azienda ULSS istituzionalmente coinvolti nelle problematiche relative alla prevenzione e promozione della salute;
- capacità gestionali e direzionali: capacità di lavorare per obiettivi, mettendo in primo piano i bisogni di salute del territorio, tenuto conto degli orientamenti della Direzione Generale e delle indicazioni derivate dai Piani nazionali e regionali di prevenzione; capacità di impostare e gestire le attività della struttura organizzativa secondo logiche di programmazione aziendale; attitudine alla gestione delle risorse umane e non, con attenzione ai vincoli di natura economico-finanziaria; abilità nel

promuovere nuovi modelli organizzativi e professionali per migliorare l'efficienza e l'efficacia nell'approccio ai problemi; capacità di assicurare la corretta implementazione ed applicazione di procedure operative/protocolli; attitudine e capacità di valutare l'esito del lavoro svolto; esperienza nella gestione di fondi regionali secondo criteri di efficienza ed efficacia;

- capacità di sviluppare processi di delega; capacità di promuovere e gestire riunioni di carattere organizzativo con i propri collaboratori;
- capacità relazionali e comunicative: abilità nell'individuare, mediare e gestire i conflitti interni e nel costruire un buon clima organizzativo, valorizzando le capacità di ciascun operatore e favorendo lo sviluppo professionale; capacità di confronto e negoziazione con le parti sociali;
- capacità di formulare e conseguire obiettivi di budget coerenti con le indicazioni nazionali, regionali e con le direttive della Direzione Strategica Aziendale;
- competenza nella progettazione e realizzazione di piani di formazione del personale coerenti con i bisogni formativi in relazione agli obiettivi di attività definiti.

Il Direttore, infine, deve dimostrare conoscenze e capacità per risolvere le criticità legate alla dimensione organizzativa di una U.O.C. che opera in area montana.

Governo clinico

Il Direttore deve saper promuovere:

- l'omogeneizzazione e il miglioramento tra i vari ambiti distrettuali dei processi di prevenzione dei danni alla salute legati all'alimentazione e di promozione della salute;
- lo studio e lo sviluppo di modelli di intervento di dimostrata efficacia, favorendo il confronto tra pari;
- il confronto con gli altri soggetti pubblici e privati coinvolti nella salvaguardia e promozione della salute in ordine alle scelte programmatiche e alla realizzazione degli interventi;
- la cultura della valutazione orientata al miglioramento continuo;
- la cultura della legalità.

Competenze specifiche

Il Direttore deve saper gestire in maniera efficiente ed efficace le attività dell'U.O.C. al fine di ottimizzare la soddisfazione dei bisogni di salute e delle aspettative dell'utenza, esterna ed interna, generando valore aggiunto per l'organizzazione.

Il candidato, pertanto, deve aver maturato esperienza specifica nel controllo della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e delle imprese alimentari, secondo la vigente normativa in materia, nazionale e regionale. Il candidato, inoltre, deve possedere esperienza diretta nell'ambito dell'igiene della nutrizione e degli interventi di promozione della salute in ambito nutrizionale.

Il candidato, in particolare, deve essere in possesso di:

- conoscenze e competenze nella gestione di tutte le attività di igiene degli alimenti e della nutrizione; in particolare, si richiede il possesso di elevate competenze tecnico-specialistiche per quanto riguarda il Controllo Ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari, la prevenzione, il controllo e le attività di indagine in caso di malattie a trasmissione alimentare, la gestione degli stati di allerta e di ritiro dal mercato di prodotti alimentari non conformi, la sorveglianza nutrizionale e gli interventi di prevenzione nutrizionale;
- capacità di promuovere il lavoro in rete e la progettazione partecipata multiprofessionale e multidisciplinare, nonché di sviluppare processi di integrazione e collaborazione con le altre Unità Operative del Dipartimento di Prevenzione, dei Distretti e degli Ospedali e con altri soggetti esterni all'Azienda ULSS istituzionalmente coinvolti nelle problematiche di salute pubblica;
- capacità di definire protocolli operativi di interventi di prevenzione, di educazione sanitaria e di promozione della salute, per le principali aree di intervento di competenza dell'U.O.C. S.I.A.N.;

- capacità di analisi dei dati contenuti nel sistema informativo regionale per una corretta programmazione delle attività in relazione alla valutazione del rischio;
- capacità di verifica dei risultati dei processi di lavoro e dell'appropriatezza di utilizzo delle risorse;
- orientamento al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate secondo criteri di efficacia ed efficienza;
- capacità di affrontare e risolvere tempestivamente le possibili emergenze di sanità pubblica di competenza del S.I.A.N., secondo le linee organizzative aziendali;
- capacità di progettazione e realizzazione di programmi ed eventi di formazione e aggiornamento del personale;
- capacità di progettazione e realizzazione di attività di formazione e promozione della salute rivolta a portatori di interesse e a fasce di popolazione.

Al Direttore Generale
dell'Azienda U.L.S.S. n. 1 Dolomiti
Via Feltre n. 57
32100 BELLUNO

Il/La sottoscritto/a _____ chiede di essere ammesso/a all'avviso pubblico indetto per il conferimento dell'incarico di direzione della struttura complessa U.O.C. Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione del Dipartimento Di Prevenzione.

A tal fine, sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara:

- a) di essere nato/a a _____ il _____ (codice fiscale _____);
- b) di essere residente a _____ via _____ n. _____;
- c) di essere cittadino/a _____ (1);
- d) di essere iscritto/a nelle liste elettorali del Comune di _____ (2);
- e) di essere nella seguente posizione nei riguardi degli obblighi militari: _____;
- f) di non avere riportato condanne penali e di non avere procedimenti penali pendenti (3);
- g) di essere in possesso del diploma di laurea in _____, conseguito il _____ presso _____ (4);
- h) di essere in possesso del diploma di specializzazione in _____, conseguito il _____, presso _____ (4);
- i) di essere iscritto/a all'Albo dell'Ordine dei _____ di _____ al n. _____;
- j) di essere in possesso dell'anzianità di servizio nella disciplina di _____, richiesta ai fini dell'ammissione, maturata come specificatamente indicato nel curriculum formativo e professionale (anzianità complessiva nella disciplina di _____ anni);
- k) di aver prestato servizio presso Pubbliche Amministrazioni e specificatamente _____ (5);
- l) di non essere stato/a destituito/a o dispensato/a dall'impiego presso Pubbliche Amministrazioni per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile;
- m) di consentire l'utilizzo dei dati personali, compresi quelli sensibili, se necessario alla procedura.

Chiede infine che ogni comunicazione venga inviata al seguente indirizzo:

Sig. _____
Via _____ n. _____ CAP _____ Città _____ Prov. _____
PEC _____
Telefono _____ Email _____

Data _____

(firma)

=====

(1) Indicare la cittadinanza e l'eventuale sussistenza di una delle condizioni di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 165/2001 e successive modifiche e integrazioni. I cittadini stranieri devono dichiarare nella domanda di avere una adeguata conoscenza della lingua italiana e di godere dei diritti civili e politici nello Stato di appartenenza.

(2) In caso di non iscrizione o di cancellazione dalle liste elettorali, indicare i motivi.

(3) In caso contrario, indicare le condanne penali riportate e i procedimenti penali pendenti.

(4) In caso di titolo conseguito all'estero deve essere indicato il provvedimento di riconoscimento dell'equipollenza al corrispondente titolo rilasciato in Italia.

(5) Indicare i servizi prestati, con precisazione dell'ente, della qualifica e dei periodi, e le eventuali cause di cessazione.

CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE

//La sottoscritto/a	Cognome	Nome
---------------------	------------------	---------------

nato/a il	a	Prov.....
-----------------	---------	-----------

ai sensi degli artt. 38, 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

dichiara

di essere in possesso della laurea in
conseguita in data
presso l'Università degli Studi di
(solo in caso di titolo conseguito in Stato diverso dall'Italia)	
Riconoscimento a cura di	
in data.....	
(duplicare riquadro in caso di necessità)	

di essere iscritto all'Albo dell'Ordine dei
della provincia di
dal
numero d'iscrizione

Di essere in possesso dei seguenti diplomi di specializzazione:	
Specializzazione in
conseguita in data
presso l'Università degli Studi di
Specializzazione in
conseguita in data
presso l'Università degli Studi di
Specializzazione in
conseguita in data
presso l'Università degli Studi di
(In caso di titolo conseguito in Stato diverso dall'Italia)	
Riconoscimento a cura di	
in data.....	
(duplicare riquadro in caso di necessità)	

Di aver prestato servizio con rapporto di dipendenza in qualità di:	
Profilo professionale
Disciplina
Presso (Azienda, Ente, ecc.)
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)
Dal al	con rapporto a tempo <input type="checkbox"/> determinato <input type="checkbox"/> indeterminato
<input type="checkbox"/> con interruzione di servizio dal al per	e orario <input type="checkbox"/> tempo pieno <input type="checkbox"/> tempo ridotto (ore ...)
Dal al	con rapporto a tempo <input type="checkbox"/> determinato <input type="checkbox"/> indeterminato
<input type="checkbox"/> con interruzione di servizio dal al per	e orario <input type="checkbox"/> tempo pieno <input type="checkbox"/> tempo ridotto (ore)
Profilo professionale
Disciplina
Presso (Azienda, Ente, ecc.)
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)
Dal al	con rapporto a tempo <input type="checkbox"/> determinato <input type="checkbox"/> indeterminato
<input type="checkbox"/> con interruzione di servizio dal al per	e orario <input type="checkbox"/> tempo pieno <input type="checkbox"/> tempo ridotto (ore)
Dal al	con rapporto a tempo <input type="checkbox"/> determinato <input type="checkbox"/> indeterminato
<input type="checkbox"/> con interruzione di servizio dal al per	e orario <input type="checkbox"/> tempo pieno <input type="checkbox"/> tempo ridotto (ore ...)
Profilo professionale
Disciplina
Presso (Azienda, Ente, ecc.)
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)
Dal al	con rapporto a tempo <input type="checkbox"/> determinato <input type="checkbox"/> indeterminato
<input type="checkbox"/> con interruzione di servizio dal al per	e orario <input type="checkbox"/> tempo pieno <input type="checkbox"/> tempo ridotto (ore ...)
Dal al	con rapporto a tempo <input type="checkbox"/> determinato <input type="checkbox"/> indeterminato
<input type="checkbox"/> con interruzione di servizio dal al per	e orario <input type="checkbox"/> tempo pieno <input type="checkbox"/> tempo ridotto (ore ...)

(duplicare riquadro in caso di necessità)

Di aver prestato attività di specialista ambulatoriale interno:	
Nella branca di
Presso (Azienda, Ente, ecc.)
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)
Dal al	con impegno settimanale pari a ore ...
Nella branca di
Presso (Azienda, Ente, ecc.)
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)
Dal al	con impegno settimanale pari a ore ...
Nella branca di
Presso (Azienda, Ente, ecc.)
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)
Dal al	con impegno settimanale pari a ore ...

(duplicare riquadro in caso di necessità)

Di aver prestato servizio con rapporto di lavoro autonomo (co.co.co., incarico libero- professionale, prestazione occasionale):

Profilo/Mansione/Progetto	
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	
Indirizzo (sede Azienda,Ente...)	
Dal..... al.....	con impegno settimanale pari a ore ...
Profilo/Mansione/Progetto	
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)	
Dal..... al.....	con impegno settimanale pari a ore ...
Profilo/Mansione/Progetto	
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	
Indirizzo (sede Azienda,Ente...)	
Dal..... al.....	con impegno settimanale pari a ore ...

(duplicare riquadro in caso di necessità)

Ambiti di autonomia professionale (indicare incarichi dirigenziali assegnati, ad es. incarichi di direttore di struttura complessa, di responsabile di struttura semplice, professionali di alta specializzazione, ecc.):

Tipologia di incarico	
Descrizione attività svolta	
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)	
Dal..... al.....	
Tipologia di incarico	
Descrizione attività svolta	
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)	
Dal..... al.....	
Tipologia di incarico	
Descrizione attività svolta	
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)	
Dal..... al.....	

(duplicare riquadro in caso di necessità)

Di aver svolto attività didattica (presso corsi di studio per il conseguimento di diploma di laurea o di specializzazione - esclusa attività di docente/relatore in corsi di aggiornamento/convegni/congressi):

Nell'ambito del corso di	
Presso la Facoltà di	
Università di	
insegnamento	
a.a.....	Ore docenza complessive ...
Nell'ambito del corso di	
Presso la Facoltà di	
Università di	
insegnamento	
a.a.....	Ore docenza complessive ...

Nell'ambito del corso di	
Presso la Facoltà di	
Università di	
insegnamento	
a.a.....	Ore docenza complessive ...

(duplicare riquadro in caso di necessità)

Di aver effettuato soggiorni di studio/addestramento professionale:	
Struttura	
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)	
Dal..... al.....	con impegno settimanale pari a ore ...
Struttura	
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)	
Dal..... al.....	con impegno settimanale pari a ore ...
Struttura	
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)	
Dal..... al.....	con impegno settimanale pari a ore ...

(duplicare riquadro in caso di necessità)

Di aver frequentato i seguenti corsi di formazione manageriale:	
Titolo del corso	
Contenuti del corso	
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	
Dal..... al.....	con impegno orario totale pari a ore ...
Titolo del corso	
Contenuti del corso	
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	
Dal..... al.....	con impegno orario totale pari a ore ...
Titolo del corso	
Contenuti del corso	
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	
Dal..... al.....	con impegno orario totale pari a ore ...

(duplicare riquadro in caso di necessità)

Di essere autore dei seguenti lavori scientifici (editi a stampa - indicare titolo lavoro, pubblicazione, anno di pubblicazione, altri autori). I lavori devono essere anche allegati.	

(duplicare riquadro in caso di necessità)

Di aver collaborato alla redazione dei seguenti lavori (editi a stampa - indicare titolo lavoro, pubblicazione, anno di pubblicazione, altri autori). I lavori devono essere anche allegati.	

(duplicare riquadro in caso di necessità)

Altre attività

(duplicare righe in caso di necessità)

Data _____

Firma _____

